

Diana's Place

AN ITALIAN GOURMET STORY

Diana Light Lunch

Antipasti Appetizers

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana DOP⁷
Parma ham with buffalo mozzarella from Campania

Salmone affumicato con insalatina, estratto di basilico e crostini di pane⁴⁻⁷⁻¹²
Smoked salmon with green salad, basil extract and croutons

Caesar salad con pollo croccante, bacon, scaglie di grana, crostini, salsa Caesar¹⁻⁵⁻⁷⁻¹²
Caesar salad, turkey, bacon, parmesan cheese, croutons, Caesar dressing

Caprese di bufala pomodoro e origano⁷
Buffalo caprese with tomato and oregano

Tagliere di salumi e formaggi nazionali¹⁻¹²
Selection of national cold cuts and cheeses

Primi Piatti First Courses

Fettuccine alla bolognese e parmigiano¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²
Fettuccine with Bolognese and Parmesan cheese

Mezze penne all'arrabbiata¹
Mezze penne with arrabbiata sauce

Tonnarelli alla carbonara¹⁻³⁻⁷
Tonnarelli with carbonara sauce

Tonnarelli alla amatriciana¹⁻³⁻⁷
Tonnarelli with amatriciana sauce

Secondi Piatti Main Courses

Tagliata di manzo al rosmarino e insalata
Sliced beef with rosemary and salad

Filetto di Baccalà in in pastella¹⁻⁴⁻⁵⁻⁸
Codfish filets fried in batter

Parmigiana di melanzane fiordilatte pomodoro e basilico⁵⁻⁷
Parmigiana of aubergines, tomato basil and fiordilatte cheese

Tagliata di pollo e senape delicata¹⁰
Sliced chicken and delicate mustard

Contorni Side dishes

Cicoria ripassata
Sautéed chicory

Patate al forno
Baked potatoes

Insalata di pomodori
Tomato salad

Dolci Desserts

Tiramisù¹⁻⁷ Cheseecake¹⁻⁷

Mousse tropicale al mango⁷ **Tropical mango mousse** Crostata ricotta e visciole¹⁻⁷ **Ricotta and sour cherry tart**

Una portata, acqua e caffè - € 18
One course, water and coffee - € 18

Due portate, acqua e caffè - € 28
Two courses, water and coffee - € 28

Vino al calice - € 8
Wine by the glass - € 8

Contorno - € 8
Dessert - € 8

Elenco Allergeni:

1. Glutine - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latticini - 8. Frutta a guscio 9. Sedano - 10. Senape - 11. Sesamo - 12. Solfiti - 13. Molluschi - 14. Lupini
Allergen List:

1. Gluten - 2. Shellfish - 3. Eggs - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk products 8. Nuts 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame - 12. Sulfites - 13. Mollusks - 14. Lupins